PRAGMA

PERFECT PRO

Dégraissant Désinfectant Moussant

HYGIENE EN CUISINE

Caractéristiques

Aspect :	Liquide limpide jaune brun
Pouvoir moussant :	moussant (en appareil générateur de mousse)
pH à 1 % :	11,5 +/ 0,5
Densité :	1,07 +/- 0,02

Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) : didecyldimonium chloride, limonene, parfum - Inférieur à 5 % : EDTA
5 % ou plus, mais moins de 15 % de: agent de surface non ionique

Utilisation

Domaine d'utilisation : production animale : logements, matériels de transport et d'élevage.
Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale. Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.
Dégraissant désinfectant homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030363.
Bactéricide à la dose de 0,5 % et 1 % (en 5 minutes à 20°C) pour le domaine de l'élevage et IAA.
Fongicide à la dose de 3 % et 2 % (en 15 minutes à 20°C) en IAA.
Virucide selon la norme NF EN 13610 à la dose de 0.5 % à 4 % (en 15 minutes à 20°C) sur les bactériophages.
Virucide selon la norme NF EN 14476 à la dose de 3 % (en 60 minutes à 20°C) sur polyovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 grippe A, H5N1 grippe aviaire), hépatite B et C, HIV, Rotavirus (gastro entérite), virus Herpès simplex.
Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel. Conforme au règlement CE 889/2008

Mode d'emploi - dosage

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, …
S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

Matériel	Concentration	Température	Temps de contact
Appareil générateur de mousse ou en pulvérisation	2 à 5 %	Ambiante et jusqu'à 50°C	5 à 15 min (en IAA : 15 à 30 min)

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.
Frotter puis rincer ensuite avec de l'eau potable.
Dose pour un traitement bactéricide = 0.5 % et 1 % pour le domaine de l'élevage.
Dose pour un traitement fongicide = 3 % pour le domaine de l'élevage et 2 % en IAA.

Réf. CB/7500075513/717/MAJ2015.06
Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

HYGIENE EN CUISINE

Caractéristiques microbioloqigues

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de propreté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	0,5%
Escherichia coli CIP 54.127	0,5%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,5%
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,5%

La concentration minimale bactéricide est de 0,5% selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	1%
Escherichia coli CIP 54.127	0,75%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,75%
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,75%

La concentration minimale bactéricide est de 1% selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Salmonella typhimurium	0,5%
Listeria monocytogenes	0,5%

La concentration minimale bactéricide est de 0,5% selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
Aspergillus niger CIP 1431 83	2%
Candida albicans CIP 1180 79)	2%

La concentration minimale fongicide est de 2% selon la norme EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine)

Efficacité bactéricide selon la norme NF T 72 170 en eau dure 30°TH et matières organiques (1 % extrait de levure + 1 % albumine bovine).

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide en %	
	Eau dure 30° TH	Matières organiques
Pseudomonas aeruginosa CIP A 22	0,5	0,5
Escherichia coli CIP 54.127	0,5	0,5
Staphylococcus aureus CIP 53.154	0,5	0,5
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,5	0,5

La concentration minimale bactéricide est de 0,5 % selon la norme NF T 72 170 en 5 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

Réf. CB/7500075513/717/MAJ2015.06
Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

HYGIENE EN CUISINE

Efficacité fongicide selon la norme NF T 72 300 en eau dure 30°TH

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
Absidia corymbifera IP 1129.75	2 %
Aspergillus versicolor IP 1187.79	3 %
Clasdosporium cladosporioides IP 1231.80	3 %

La concentration minimale fongicide est de 3 % selon la norme NF T 72 300 en 15 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

Efficacité virucide selon la norme NF EN 13610 en présence de petit-lait acide.
Condition requise : 15 minutes à 20°C
Substance interférence : en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide

Bactériophages de référence	Activité virucide
Bactériophage MS 2 et Escherichia coli Hfrh	= à 1.0 %
Bactériophage T2 et Escherichia coli B	< ou = à 0.5 %
Bactériophage ΦX 174 et Escherichia coli ATCC 13706	= à 4.0%
Bactériophage lactique n°66 et Streptococcus lactis diacetylactis IL 561	< ou = à 0.5 %

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit DETERQUAT DDM, dilué dans l'eau dure et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide vis-à-vis des quatre bactériophages, après un temps de contact de 15 minutes à 20°C.

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit DETERQUAT DDM, dilué dans l'eau dure et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide après un temps de contact de 15 minutes à 20°C sur le bactériophage de référence P008 (DSM 10567) lytique pour Lactococcus lactis sous-espèce lactis F7/2 (DSM 4366) à une concentration inférieure ou égale à 1% (V/V).

Efficacité virucide selon la norme NF EN 14476 en condition de saleté

Souches d'essai	Activité virucide
Polyovirus type 1 Adénovirus type 5	3 %

La concentration minimale virucide est de 3 % selon la norme NF EN 14476 en 60 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)

Réglementation – précautions d'emploi

Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid
Produit strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.
Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0710) : + 33 (0)3 83 22 50 50,
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59
Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Réf. 7500075513 – UV : Bidon de 5 kg
Cdt : carton de 4 bidons

Distribué par
les Entreprises du groupe
A2V CONSEIL
44470 MAUVES SUR LOIRE
Tél : 02.40.68.07.08

Réf. CB/7500075513/717/MAJ2015.06
Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.